

Y O K U M O R I

ENTRADAS

| | |
|--|---------------|
| EDAMAMES ASADOS O AL VAPOR | 70.00 |
| 130 g. Shishimi togarashi. | |
| SHISHITO PEPPER | 95.00 |
| 90 g. Asados, salsa amai, sal de grano. | |
| CAMARONES URI | 160.00 |
| 100 g. Camarones tempura, aderezo uri, cebollín fino, sobre escarola baby. | |
| KUSHIAGE GOUDA | 90.00 |
| 2 piezas de 30 g. Dedos de queso gouda empanizados. | |
| KUSHIAGUE CAMARÓN CON QUESO | 140.00 |
| 2 piezas. Brocheta de camarón empanizado con queso philadelphia. | |

SOPAS

| | |
|--|---------------|
| 250 ml | |
| MISO TRADICIONAL | 70.00 |
| Tofu, wakame y cebollín. | |
| MISO YOKUMORI | 165.00 |
| Hongos japoneses, tofu, cebollín, alga kombu y fideos ramen. | |
| SOPA DE LA CASA | 165.00 |

ENSALADAS

| | |
|--|---------------|
| SEAWEED SALAD | 110.00 |
| 100 g. Con aderezo de gengibre, yuzu y pepino kiuri. | |
| ENSALADA MIDORI | 220.00 |
| 200 g. Base de pepino rayado, surimi, salmón, seaweed, kiuri y espinaca; con vinagreta cítrica de la casa. | |
| ARTICHOKE SALAD | 290.00 |
| 100 g. Ensalada de corazón de alcachofa fileteada, aderezada con aceite de trufa, sal de grano, yuzu y poro frito. | |
| SUNOMONO | 145.00 |
| Base de pepino rayado, seaweed salad, espinaca baby y vinagrete de la casa. | |

ARROCES

| | |
|--|---------------|
| Arroz frito a la mantequilla con verduras: cebolla, calabaza, zanahoria, champiñón y espinaca. | |
| YAKIMESHI DE VERDURAS | 95.00 |
| YAKIMESHI DE CAMARÓN | 125.00 |
| YAKIMESHI DE RIB EYE | 140.00 |
| YAKIMESHI MIXTO | 145.00 |
| GOHAN (Arroz al vapor)..... | 70.00 |

| 220 g, 70 g proteína

DONBURIS

200 g de arroz shari, 90 g de proteína, 3 toppings y 2 salsas.

| | |
|-------------------------|---------------|
| AKAMI | 210.00 |
| TORO | 260.00 |
| SALMÓN | 210.00 |
| HAMACHI | 250.00 |
| RIB EYE | 280.00 |
| ATÚN SPICY | 210.00 |
| SURIMI | 210.00 |
| MIXTO | 250.00 |

SALSAS A ELEGIR:

Ponzu; ponzu picante; spicy; mayonesa trufada; yuzu; mayonesa wasabi; salsa dulce; chiles toreados.

TOPPINGS A ELEGIR:

Nori; aguacate; pepino; edamame; cebollín; takuan.

PROTEÍNA EXTRA 45 g: 95.00

TEMAKIS Y HANDROLLS

| | |
|--|---------------|
| HANDROLL SALMÓN SKIN | 175.00 |
| Cono piel de salmón flameada, aguacate, hoja shiso, yuzu y spicy. | |
| HANDROLL SALMÓN SPICY | 175.00 |
| Salmón preparación spicy, kiuri, aguacate y cebollín cambray. | |
| HANDROLL HAMACHI GINGER | 175.00 |
| Hamachi, salsa de gengibre, takuan, kiuri, aguacate y cebollín. | |
| HANDROLL TUNA TRUFFLE | 175.00 |
| Akami, aceite de trufa y masago. | |
| TEMAKI RAIONKINGU | 195.00 |
| Atún akami en escalopa, hoja shiso, aguacate, spicy, takuan y tempura crunchy. | |
| TEMAKI SAKE IKURA | 195.00 |
| Salmón, ikura, hoja shiso, yuzu, aguacate y pepino kiuri. | |
| TEMAKI SPICY CRUNCHY | 195.00 |
| Atún spicy, tempura crunchy, takuan, aguacate y shiso tempura. | |

SUSHI

| |
|---|
| AKAMI (atún aleta azul) // N,S,M,T |
| SAKE (salmón) // N,S,M,T |
| KAMPACHI (yuzukosho) // N,S,M,T |
| KANIKAMA // N,M,T |
| MASAGO // N |
| CAMARÓN // N,M,T |

Presentación disponible

| | | |
|----------|-----------------------------|---------------|
| N | Nigiri / 15 g • 1 pz..... | 70.00 |
| S | Sashimi / 60 g • 3 pzs..... | 165.00 |
| M | Maki / • 6 pzs | 140.00 |
| T | Temakis Tradicional | 140.00 |

| |
|--|
| TOTOABA KOSHO // N,S,M,T |
| HAMACHI // N,S,M,T |
| UNAGI (anguila de río) // N,M,T |
| CHUTORO // N,M,S,T |
| CALLO DE HACHA // N,S,M,T |

| | | |
|----------|-----------------------------|---------------|
| N | Nigiri / 15 g • 1 pz | 95.00 |
| S | Sashimi / 60 g • 3 pzs | 210.00 |
| M | Maki / • 6 pzs | 190.00 |
| T | Temakis Tradicional | 190.00 |

| |
|---------------------------|
| O'TORO // N,M,T |
| IKURA (limón) // N |

| | | |
|----------|----------------------------|---------------|
| N | Nigiri / 15 g • 1 pz | 120.00 |
| M | Maki / • 6 pzs | 290.00 |
| T | Temakis Tradicional | 240.00 |

SUSHI ESPECIAL

| | | |
|---|------|-------------------------------------|
| TRIO DE ATÚN (O'Toro, chutoro, akami). | // N | 250.00 |
| SALMÓN BELLY CON IKURA | // N | 135.00 |
| SALMÓN FLAMEADO. Ajonjolí dorado y salsa amai. | // N | 85.00 |
| TORO CAVIAR. Con esencia de trufa. | // N | 135.00 |
| SALMÓN OTA. Salmón belly con ikura, huevo de codorniz y yuzu. // | N | 160.00 |
| HAMACHI TRUFFLE. Mayonesa trufada y hoja shiso. | // N | 120.00 |
| RIB EYE. Foie gras. | // N | 145.00 / M 220.00 / T 170.00 |

MAKIS ESPECIALES

| | |
|---|---------------|
| ITA MAKI | 220.00 |
| Rollo envuelto en hamachi, flameado con aceite de trufa, por dentro atún spicy, kiuri, cebollín, aguacate y poro frito. | |
| SODAI MAKI | 220.00 |
| Rollo envuelto en toro, salmón y atún akami, por dentro salmón spicy, pepino kiuri, aguacate, cebollín y cuaresmeño. | |
| KAI MAKI | 220.00 |
| Rollo envuelto en akami y salmón, por dentro surimi kosher, pepino y aguacate, perlas de ikura, bañado en salsa agridulce y mayonesa karashi. | |
| CHIZU MAKI | 150.00 |
| Envuelto en alga nori, por dentro salmón y queso philadelphia. | |
| UME MAKI | 150.00 |
| Envuelto en alga nori, por dentro pepino kiuri, apio, takuan y chamoy ume en cada bocadillo. | |

ESPECIALES

| | |
|--|---------------|
| TOSTADA YOKUMORI | 110.00 |
| Atún aleta azul, aderezo spicy, poro frito, aguacate y cebollín cambray. | |
| CAMARONES TEMPURA | 75.00 |
| 1 pieza. Camarón tempura, salsa tempura y hoja shiso. | |
| VERDURAS TEMPURA | 160.00 |
| Hoja shiso, calabaza, espinaca baby, zanahoria, aros de cebolla morada, espárrago, morrón amarillo y salsa tempura. | |
| SASHIMI MIXTO | 210.00 |
| 60 g. Cortes de atún, salmón y hamachi. | |
| TIRADITO DE SALMÓN | 240.00 |
| 60 g. Seaweed salad, ikura, yuzu y kiuri. | |
| TIRADITO TOTOABA | 240.00 |
| 60 g. Sashimi estilo tiradito corte fino de totoaba, preparación cítrica: yuzukosho, sal de shiso, aceite de trufa, yuzu, cebollín fino, perlas de ikura). | |
| TIRADITO HAMACHI | 240.00 |
| 60 g. Sashimi estilo tiradito corte medio de hamachi preparación cítrica: yuzukosho, hoja shiso, sal de shiso, aceite de trufa pepino kiuri, salsa de gengibre y takuan. | |

POSTRES

HELADO DE LYCHEE 85.00 // HELADO DE MATCHA 85.00 // MOCHIS 60.00